

Toruń, dnia 19.12.2024r.

Przedszkole Miejskie nr 18
Ul. Konrada Grasera 3
87-100 Toruń

ZAPYTANIE OFERTOWE

na zakup i dostawę artykułów spożywczych dla Przedszkola Miejskiego nr 18 w Toruniu

1. Zamawiającym
jest Przedszkole Miejskie nr 18 w Toruniu
ul. Konrada Grasera 3, 87-100 Toruń
REGON 381198142, NIP 956 23 38 499

w imieniu którego działa
Karolina Wąsicka -DYREKTOR

Przedszkole Miejskie nr 18 w Toruniu zaprasza do składania ofert w postępowaniu o wartości netto, która nie przekracza równowartości kwoty 30 tys. euro netto, wyłączonej ze stosowania na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (DZ. U. z 2015r.poz.2164 ze zm.).

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
 - a) Zakup i dostawa artykułów spożywczych dla Przedszkola Miejskiego nr 18 w Toruniu
 - b) Zamawiający **dopuszcza** składanie **ofert częściowych, liczba części 8**. Przez zamówienie częściowe Zamawiający rozumie złożenie przez Wnioskodawcę oferty na jedną lub więcej części zamówienia wymienionego niżej:

Załącznik nr 1 - Mięso i produkty mięsne

- Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne –powinny być dostarczone w zamkniętych opakowaniach lub pojemnikach plastikowych z pokrywkami, posiadające stosowne atesty, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych. Powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego. Dostarczone produkty w zależności od ich kategorii muszą przy każdej dostawie posiadać wszystkie niezbędne dokumenty wymagane przepisami prawa w zakresie produktów żywnościowych.

Załącznik nr 2 - Pieczywo i artykuły cukiernicze

- Dostawa pieczywa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Częstotliwość dostaw pieczywa wynosi co dziennie od poniedziałku do piątku. Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu spełniający warunki higienicznego przewozu artykułów spożywczych. Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe. Dostawy wyłącznie produktów świeżych, pochodzących z bieżącej produkcji, dobrej jakości o aktualnym terminie przydatności do spożycia. Wykonawca dostarczy produkty w nienaruszonych fabrycznie opakowaniach, raz odpowiednie atesty, HDI (handlowe dokumenty identyfikacyjne), dotyczące produktów, dostarczane przy każdej dostawie, a ponadto produkty przetworzone spełniały warunek związany z Zintegrowanym Systemem Zarządzania HACCP. Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia towarów odbiegających od obowiązujących norm.

Załącznik nr 3 - Produkty mleczarskie (nabiał)

- Powinny być dostarczone w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego. Dostarczone produkty w zależności od ich kategorii muszą przy każdej dostawie posiadać wszystkie niezbędne dokumenty wymagane przepisami prawa w zakresie produktów żywnościowych.

Załącznik nr 4 - Artykuły spożywcze suche i inne

- Dostawa artykułów spożywczych odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Towar musi być dostarczony następnego dnia od daty złożenia telefonicznego zamówienia. Średnia częstotliwość dostaw artykułów spożywczych wynosi od 1 do 2 razy w tygodniu. Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu spełniający warunki higienicznego przewozu artykułów spożywczych. Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe. Dostawy wyłącznie produktów świeżych, pochodzących z bieżącej produkcji, dobrej jakości o aktualnym terminie przydatności do spożycia, minimum 2/3 gwarantowanego przez producenta terminu ważności, odpowiednio oznakowanych. Wykonawca dostarczy produkty w nienaruszonych fabrycznie opakowaniach, oraz odpowiednie atesty, HDI (handlowe dokumenty identyfikacyjne), dotyczące produktów, dostarczane przy każdej dostawie, a ponadto produkty przetworzone spełniały warunek związany z

Zintegrowanym Systemem Zarządzania HACCP.
Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia towarów odbiegających od obowiązujących norm.

Załącznik nr 5 - Warzywa i owoce,

- Warzywa i owoce świeże powinny być świeże bez oznak zepsucia, zwiędnięcia i pleśni. Powinny być dostarczone w koszach plastikowych posiadających stosowne atesty. Kosze nie mogą posiadać oznak zabrudzenia.

Załącznik nr 6 - Jaja

- Jaja przy każdej dostawie muszą posiadać dokument identyfikacyjny dla jaj konsumpcyjnych spełniających wymagania określone przepisami rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34 str 319) oraz określone w rozporządzeniu z dnia 30 września 2015r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.u. z 2015, poz.1703).

Załącznik nr 7 - Ryby i przetwory rybne

- Ryby i przetwory rybne powinny być opakowane z zewnątrz kartonem, wewnątrz folią, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim na opakowaniu zewnętrznym jako i folii, czyste, nie uszkodzone, temperatura przyjęcia min – 18°C, czyste, sypane, nie oblodzone, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, barwa typowa dla danego gatunku, jednolita w partii, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i bakterii chorobotwórczych.

Załącznik nr 8 - Mrożonki warzyw i owoców

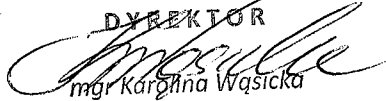
- Mrożonki powinny być opakowane z zewnątrz kartonem, wewnątrz folią, trwale i prawidłowo oznakowane w języku polskim na opakowaniu zewnętrznym jako i folii, czyste, nie uszkodzone, temperatura przyjęcia min – 18°C, owoce lub warzywa jednolite tej samej odmiany, czyste, sypane, nie oblodzone, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, barwa typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii, owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i bakterii chorobotwórczych.

- c) Dostawa artykułów obejmuje dostarczenie ich przez Wykonawcę własnym transportem, przystosowanym do przewozu wymienionych artykułów żywnościowych do siedziby Zamawiającego oraz wniesienie do przedsionka. Koszty transportu ponosi Wykonawca.
 - d) Dostawy odbywać będą się sukcesywnie na podstawie szczegółowego zamówienia złożonego w jednej z form: telefonicznie lub drogą elektroniczną.
 - e) W przypadku wskazania przez Zamawiającego produktów posiadających nazwy towarowe, do każdego z tych produktów ma zastosowanie zapis „lub równoważny”. Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych.
 - f) Zamawiający dopuszcza przyjęcie innych, równoważnych artykułów spożywczych niż podane w formularzu ofertowym, przy czym równoważne oznacza zastosowanie artykułów spożywczych mający skład surowców przyjęty w produktach spożywczych podanych w formularzu ofertowym
3. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:
- a) Posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty;
 - b) Posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia;
 - c) Posiadać odpowiedni system przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu;
 - d) Posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu;
 - e) Muszą odpowiadać normom jakościowym a w przypadku warzyw i owoców świeżych muszą być klasy I, którą określa Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady Europy (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamawiania mniejszej ilości towaru w zależności od potrzeb wynikających ze zmniejszenia się liczby dzieci (pandemia, wzmożona zachorowalność lub nieobecność dzieci i pracowników z innych przyczyn)
5. Wykonawca dostarczy produkty spełniające wymagania, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).
6. Termin przydatności do spożycia artykułów spożywczych powinien być nie krótszy niż 3 miesiące od daty dostarczenia, z wyjątkiem mięsa, jaj kurzych oraz produktów mleczarskich, które winny być dostarczone świeże.

7. Kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.
8. Termin realizacji zamówienia : **od 01 stycznia 2025r. do 30 czerwca 2025r.**
9. Kryterium oceny oferty: cena 100%
W cenę należy wliczyć obowiązujący podatek od towarów i usług VAT. Cena oferty brutto jest ceną ostateczną obejmującą wszelkie koszty i składniki związane z realizacją zamówienia, zgodnie z zapytaniem ofertowym.
10. Termin płatności: do 21 dni od dnia doręczenia prawidłowo sporządzonej faktury VAT do siedziby Zamawiającego.
11. Miejsce i termin składania ofert: oferta należy złożyć osobiście, za pośrednictwem poczty lub drogą elektroniczną na adres : sekretariat@pm18.edu.torun.pl do siedziby Zamawiającego w Przedszkole Miejskie nr 18 w Toruniu, ul. Konrada Grasera 3,
do dnia 30.12.2025r. do godz.12:00
12. Zamawiający zawiadomi oferentów o wyborze oferty telefonicznie lub drogą elektroniczną
13. Osoba do kontaktu z oferentami jest Katarzyna Drożdża, tel.56 649 55 44 wew. 200

Dyrektor Przedszkola Miejskiego nr 18

Karolina Wąsicka

DYREKTOR

mgr Karolina Wąsicka